

Toqués de Canard

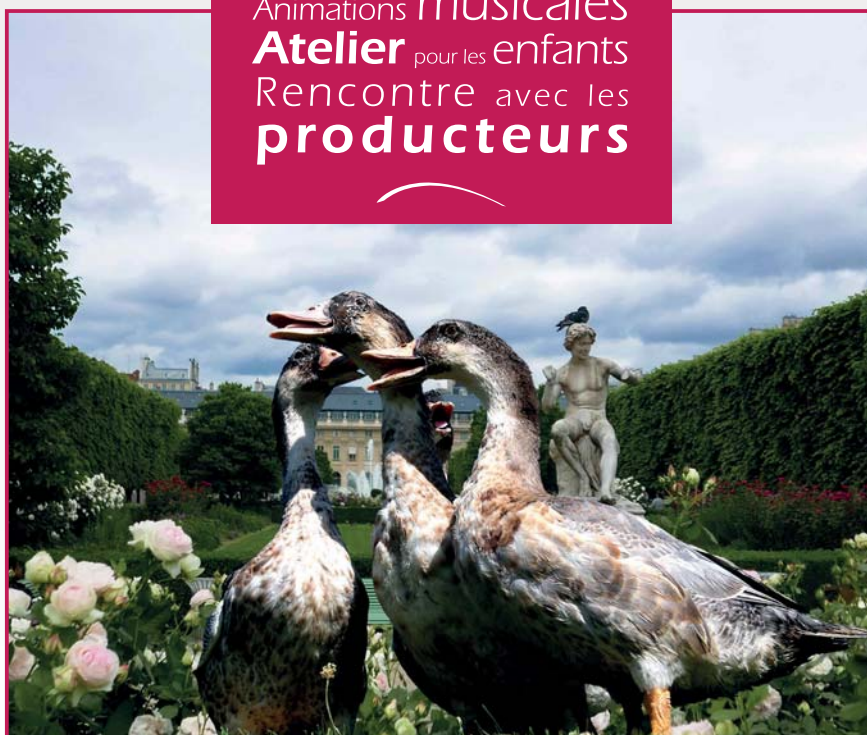
Quand les plus grands chefs cuisinent le canard fermier des Landes

Entrée libre de 10 h à 18 h
Accès par la Place Colette
Programme sur landes.fr

Fête de la Gastronomie
Samedi 24 septembre 2016

Jardin du Palais-Royal . Paris

Grands **chefs**
Démonstrations
Exposition photo
Dégustations
Animations musicales
Atelier pour les enfants
Rencontre avec les
producteurs



Département
des Landes



Dossier de Presse



Que la Fête commence !


Après une crise de l'influenza aviaire sans précédent et alors que le canard fermier des Landes retrouve les étals de nos marchés, le Département des Landes invite tous les amoureux de ce produit aussi noble que populaire à célébrer ce retour tant attendu...

Annoncé comme l'un des événements Coup de cœur de la 6^e Fête de la Gastronomie qui souhaite, cette année, mettre en avant le terroir et le patrimoine culinaire des Français, cette manifestation réunira, dans les prestigieux jardins du Palais-Royal, nos plus grands chefs étoilés autour de joutes culinaires pleines de créativité, afin de réinventer la cuisine du canard.

Pendant toute une journée, le samedi 24 septembre 2016, petits et grands pourront également apprendre à réaliser une terrine de foie gras ou des conserves maison, tout en prenant le temps de goûter et de déguster ce produit d'exception qui sera cuisiné par une vingtaine de nos meilleurs chefs venus de toute la France.



Le canard landais	Page 4
L'événement au Palais-Royal	Page 6
Les chefs	Page 8
Le concours	Page 16
La recette	Page 17
Les partenaires	Page 18
Informations pratiques	Page 19
Contacts Presse	Page 20



« Quelques-uns de nos plus grands chefs ont répondu à l'appel de Michel Guérard pour réinventer la cuisine du canard fermier des Landes, au cœur du Paris culturel et historique, dans le cadre prestigieux des jardins du Palais-Royal. Qu'ils en soient vivement remerciés et tout particulièrement celui qui, depuis Eugénie-les-Bains, continue de donner ses lettres de noblesse à la gastronomie française.

Si le Département des Landes a pris l'initiative d'organiser les « Toqués de Canard » c'est non seulement pour célébrer dans un moment festif et populaire cette cuisine de produits chers à notre terroir, mais c'est aussi et surtout pour promouvoir une filière qui a connu une année particulièrement difficile. Et nous sommes heureux que les producteurs landais soient aujourd'hui sur le devant de la scène aux côtés des chefs, à l'occasion de la Fête de la Gastronomie.

Cet événement est le fruit d'un travail collectif. Un travail partagé avec l'association « Qualité Landes », les associations de producteurs, des entreprises, l'interprofession, les chambres consulaires, le domaine du Palais-Royal, la mairie de Paris et bien sûr les équipes de la Fête de la Gastronomie.

Tous se sont mobilisés pour que cette journée soit une grande réussite riche de convivialité et de créativité. »

Henri Emmanuelli

Député, Président du Conseil départemental des Landes



Le canard landais

Les Français aiment le canard... et en redemandent !

A l'image du magret, régulièrement classé plat préféré des Français, on ne compte plus les inconditionnels du foie gras, du canard rôti, des gésiers ou du magret fumé dans la salade landaise, pas plus que les aficionados du confit de canard... Qu'il soit cuisiné de façon traditionnelle ou créative, ce produit d'excellence n'en finit pas de séduire les consommateurs.

Sans doute parce qu'il se prête à toutes les combinaisons culinaires possibles et imaginables !

Les Landes, 1^{er} département producteur de canard gras
Plus de 950 exploitations
5 400 emplois directs et 12 150 emplois indirects
5 000 tonnes de foie gras sont exportées
dont 1 512 en Espagne et 664 au Japon

Des forêts landaises aux jardins du Palais-Royal, le canard fermier des Landes s'invite à Paris...

C'est donc pour répondre à cette demande, mais aussi et surtout pour soutenir l'ensemble des acteurs de la filière qui traverse une période particulièrement difficile, que le Conseil départemental des Landes a décidé d'organiser, le samedi 24 septembre, en pleine Fête de la Gastronomie, une grande première dans la capitale : rassembler, pendant toute une journée, dans les Jardins du Palais-Royal, les plus grands chefs de l'hexagone qui réinventeront la cuisine du canard et feront partager, au plus grand nombre, leur attachement à ce produit d'exception qui, depuis longtemps maintenant, fait partie intégrante de notre patrimoine culinaire.

Les Landes, 1^{er} département français producteur de canard gras

1^{er} producteur au monde de foie gras de canard, avec plus de 80 % de la production mondiale, la France est également le leader mondial pour sa transformation (98 %) et sa consommation (90 %). 276 grammes de foie gras sont en moyenne dégustés par Français chaque année.

Deux espèces de canards sont certifiées IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest » :
le canard de Barbarie, importé d'Amérique,
et le canard mulard, issu du croisement entre un canard de Barbarie
et une cane de Pékin ou de Rouen

Quant aux Landes, elles sont devenues aujourd'hui – avec ses 8 millions de canards gras élevés et/ou gavés par près d'un millier d'agriculteurs landais – le 1^{er} département français producteur de canard gras, avec pas moins de 25% de la production nationale. Un canard sur quatre produit en France est donc landais...

Le Département des Landes soutient l'ensemble de la filière

C'est parce que le canard gras tient une place prépondérante dans ce territoire essentiellement agricole, que le Département des Landes a décidé – dès le début de la crise de l'influenza aviaire qui a touché, entre novembre et avril dernier, dix-huit départements du Sud-Ouest – d'apporter son total soutien aux éleveurs et de manifester, ainsi, sa solidarité, pleine et entière à l'ensemble des acteurs économiques de la filière des palmipèdes à foie gras, durement impactés par cette crise sans précédent.

En collaboration avec les associations de producteurs, les entreprises de la filière, l'interprofession, les chambres consulaires, l'association « Qualité Landes » et des chefs prestigieux réunis sous le parrainage de Michel Guérard, le Département des Landes souhaite donc, à présent, accompagner le retour de la production, en valorisant – à travers une manifestation festive, de grande envergure et de portée nationale – la qualité et l'authenticité, à la fois des produits landais sous signe officiel de qualité, et ceux plus spécifiquement fermiers.



(Données : source Chambre d'agriculture des Landes et Agreste)



L'événement au Palais-Royal

Le canard fermier des Landes entre en scène !

Parce qu'il tient une place centrale dans l'histoire et le patrimoine culinaire landais, il fallait trouver le plus beau des écrins pour célébrer ce produit, hautement culturel, aussi noble que populaire... C'est pourquoi le Conseil départemental des Landes a choisi le cadre des jardins du Palais-Royal pour mettre en scène le canard fermier des Landes. Sur 2 500 m², plusieurs espaces raviront les sens des visiteurs !

S'ÉMOUVOIR

Sur la grande scène interactive « Chalosse » équipée d'un plateau TV, des **chefs prestigieux disputeront des joutes amicales et créatives** pour réinventer la cuisine du canard. Avec Michel Guérard, Yannick Alleno, Hélène Darroze, Jean-François Piège, Régis Marcon, Emmanuel Renaut, Alain Dutournier, Jean Coussau...et bien d'autres encore.

Ces démonstrations seront ponctuées d'interventions associant producteurs, critiques gastronomiques, artistes... Un **grand talk-show de huit heures non-stop en direct et en public !**

Sur une deuxième scène baptisée « Adour » **les chefs cuisineront des plats traditionnels ou insolites** à base de canard gras et les feront déguster au public. Les spectateurs découvriront aussi des **astuces pour découper, transformer ou conserver le canard**. Et apprendre à ne rien gaspiller....

OBSERVER

Exposition suite au concours photos « **Mon Producteur est Landais** » réalisé durant l'été dans les Landes. Les photographes professionnels ou amateurs étaient invités à aller à la rencontre des producteurs landais, sur les marchés ou les exploitations, et mettre en valeur par l'image leur activité.

Ce regard sera accompagné par des photos instantanées prises par les visiteurs pendant la journée à partir de leur smartphone : c'est « **L'instant Canard** » !

Exposition pédagogique et ludique sur le thème « **Le canard : mythe et réalité** ».

COMPRENDRE

Et pourquoi pas, pour mieux s'immerger dans le monde du canard et en cerner tous ses aspects, une **ferme pédagogique** dans laquelle serait reconstitué un élevage de canards vivants ?

APPRENDRE

Espace atelier pour les enfants pour leur donner envie de manger du canard de manière ludique et gourmande.

DÉGUSTER et S'INFORMER

Espaces de dégustation animés par des producteurs associés à des chefs qui cuisinent le canard fermier des Landes et proposent des assiettes gourmandes : l'occasion pour les visiteurs de savourer leur **Pass Gourmand (10 €)** accompagné d'un verre de vin du Tursan !

A proximité, l'espace **Destination Landes**, proposé par le **Comité Départemental du Tourisme des Landes**, où le public pourra s'informer, échanger et découvrir des ouvrages consacrés au canard et au département des Landes.



© «Rose garden at the Palais Royal, Paris» by Aryeh Alex, licensed underCC BY 2.0]




Les chefs

Michel Guérard

« Le canard, on peut en faire mille choses, il se marie à tout »

Le chef triplement étoilé d'Eugénie-les-Bains dans les Landes, est le parrain des Toqués de Canard. A 83 ans, ce pionnier de la cuisine nouvelle qui fut un des premiers à mettre en valeur l'aiguillette, dit son amour du canard. ENTRETIEN.



Quand on vous dit canard, qu'est-ce que cela éveille en vous ?

« Je pense à un animal curieux qui n'a pas l'air de se prendre au sérieux ! Un volatile attachant qui a toujours intéressé les cuisiniers, sans doute parce qu'il se prête à une multitude d'accommodements et qu'il existe mille sorte de canards différents : le Challans ou Nantais, celui de Barbarie, de Rouen ou de Pékin. Quant au canard gras, il a l'avantage d'être gros : on peut le partager à huit ou dix sans problème autour d'une table. »

En quoi le canard est-il un produit exceptionnel ?

« Le canard a un côté festif et il se marie à tout jusqu'à des garnitures exotiques aux agrumes et même à la noix de coco, ce qui ne marcherait pas avec du bœuf par exemple. Quand on ne sait pas quoi faire, c'est une viande qui vient à l'esprit car on peut en faire mille choses. Ce qui est formidable c'est que rien ne se perd dans le canard : langues en gelée en Chine, ici gésiers et ailes confits... Un jour, j'ai mis une patte, comme une jolie sculpture colorée au four, en réceptacle d'un ragoût de légumes ! »

Dans la cuisine minceur, quelle place pour la graisse de canard ?

« Rien ne remplacera une pomme de terre rissolée dans de la graisse de canard, ça écrase toutes les huiles et ça laisse un goût fabuleux ! Il faut en faire une consommation modérée mais surtout ne pas s'en priver, car la vie est faite pour être heureux, pas se flageller. Le foie gras n'est pas si calorique : mieux vaut le cuire dans de la graisse

qu'en terrine, car alors il exsude sa graisse qui n'est pas repompée, comme dans un bouillon. Cette graisse, on peut même l'utiliser sur un poisson, essayez-la donc sur une dorade au four avec un peu de thym, laurier, sel et poivre ! »

Aujourd'hui comme hier, vous vous attachez à réinventer la cuisine du canard...



Michel Guérard et Hélène Darroze à Eugénie-les-Bains, juillet 2016 ©Dpt40

« Oui, il arrive qu'on soit parfois un peu feignant, mais des mauvais moments comme ceux qu'on vient de traverser obligent à la réflexion pour sortir le canard de ses marasmes sanitaires. Il est temps de rompre avec nos habitudes et d'aller vers la création d'autant que ce produit offre à la réflexion toutes sortes d'envies. Réinventer est un plaisir pour exciter l'intérêt des gens. J'ajouterai que sans nos producteurs méticuleux, les cuisiniers ne seraient rien, comme des romanciers sans mots. »

Quelle importance a eu le canard dans votre carrière ?

« J'ai toujours fait du canard. Dans mon restaurant d'Asnières ouvert au milieu des années 1960, j'avais osé mélanger des copeaux de foie gras avec du vinaigre pour compenser l'huile dans une salade de haricots verts (la fameuse « salade gourmande », ndr). Certains ont crié au scandale, d'autres ont dit bravo... Ça apportait à la salade un côté animal. Le canard a ainsi un peu participé à ma deuxième étoile, vers une cuisine d'esprit. Je lui dois beaucoup, et je ne l'ai pas oublié. »



Yannick ALLENO

Quel chemin parcouru pour ce fils de restaurateurs qui commença le métier comme simple apprenti-pâtissier au Lutétia, à Paris. Devenu le second de Louis Grondard, chez Drouant, ce Lozérien d'origine y passera cinq ans, avant de prendre la direction des cuisines des Muses, à l'hôtel Scribe où il obtiendra deux étoiles Michelin en 2002. La troisième, il la décrochera au Meurice, cinq ans plus tard. Bien décidé à promouvoir, au plus haut niveau, l'excellence de l'agriculture francilienne, comme le chou de Pontoise, la menthe poivrée de Milly-la-Forêt, le cresson de Méréville ou l'asperge d'Argenteuil, celui que le Gault&Millau consacre Cuisinier de l'Année en 2014, s'est réapproprié ces produits en s'inspirant de recettes qui firent l'histoire de la gastronomie parisienne. Un parti pris dont il a fait un concept à part entière dans ses deux Terroirs Parisiens de la Mutualité et du Palais Brongniart. Implanté à Saint-Tropez (Dior des Lices) et à Courchevel (Le 1947 et Le Cheval Blanc), Yannick Alleno est également présent à Dubaï, Marrakech, Taipei et Pékin. Seize restaurants au total, dont le navire amiral, Le Pavillon Ledoyen, où il a succédé, il y a deux ans maintenant, à Christian Le Squer. L'an dernier, sept mois, à peine, après la reprise de cette institution des Champs-Élysées, le guide Michelin décidait de lui redonner ses trois étoiles. **Pavillon Ledoyen. 8 avenue Dutuit, 75008 Paris. Tel : 01 53 05 10 00**



Jean CHAUVEL

Originaire de Plescop, à 30 km au nord de Vannes, dans le Morbihan, Jean Chauvel a vécu dans la région parisienne, auprès de ses parents propriétaires de différentes brasseries à Boulogne-Billancourt et Issy-les-Moulineaux. Après une formation plutôt classique (Tour d'Argent, Taillevent) qui lui permettra d'acquérir les bases et la technique, Jean va connaître le déclic chez les frères Conticini, à la grande époque de la Table d'Anvers. C'était en 1993. Il a à peine 23 ans et il est propulsé second de cuisine. C'est Philippe et Christian Conticini qui révéleront en lui son âme de créateur. Deux ans plus tard, Jean rejoint la brigade de Christian Constant au Crillon. Il y restera jusqu'en février 1997. Après un intermède chez « Potel & Chabot », ce jeune breton rachète alors le restaurant « Les Magnolias » au Perreux-sur-Marne. C'était en décembre 1998. Trois ans plus tard, c'est la consécration avec sa première étoile décrochée dans le Guide Rouge 2001. En mars de la même année, le Gault&Millau lui décerne un 16/20, deux toques et un coup de cœur. Celui qu'on a surnommé le « Gagnaire des Banlieues », en raison de son hyper créativité en cuisine, restera 15 ans au Perreux-sur-Marne, avant de revenir aux sources, en rachetant, à Boulogne-Billancourt, l'ancienne brasserie de ses parents transformée depuis en restaurant chinois. L'établissement a ouvert en mars dernier, avec une double vocation de brasserie contemporaine et de restaurant gastronomique, partagés sur trois espaces différents. **Restaurant 3 B Jean Chauvel. 33, avenue du Général Leclerc. 92100 Boulogne-Billancourt. Tel : 01 55 60 79 95**



Philippe CONTICINI

Formé par Alain Dutournier, au Trou Gascon, en 1980, par Jacques Chibois, au Gray d'Albion, à Cannes, puis par Lucien Peltier, le grand pâtissier parisien des années 1970-1980, Philippe Conticini a exercé son art, pendant une douzaine d'années, entre 1986 et 1998, à La Table d'Anvers où il sera sacré Chef Pâtissier de l'Année, en 1991, par le guide Gault&Millau. D'une grande modernité, ses pâtisseries marqueront les esprits de toute une génération de gourmands. Philippe Conticini est alors le premier, en France, à avoir eu l'idée de desserts présentés dans des verres. En 1999, il crée le restaurant Petrossian. Là, surprise... le chef pâtissier se métamorphose en cuisinier. Une véritable révélation. Le Gault&Millau et le Michelin ne s'y tromperont pas, lui accordant, respectivement, 17/20 et une étoile dans leur édition 2001. Une boutique Petrossian ouvre alors ses portes à New-York avec ses pâtisseries. En 2002, Philippe Conticini relance la célèbre pâtisserie Peltier à Paris, puis est propulsé, l'année suivante, à la tête de l'équipe de France de pâtisserie qui est sacrée championne du monde de pâtisserie au SIRHA, à Lyon. A l'automne 2009, il est le co-fondateur de sa première pâtisserie de boutique, « La Pâtisserie des Rêves ». Dans cette incroyable pâtisserie où les gâteaux sont présentés sous cloches de verre, l'homme revisitera les grands classiques du genre, comme son désormais célèbre Paris-Brest et son fameux cœur coulant de praliné, élu, par la presse, meilleur Paris-Brest de Paris à de multiples reprises. Autant de morceaux d'anthologie qui ont su toucher à l'affectif et à notre âme d'enfant, telle une grande bouffée de nostalgie, plus ou moins régressive. Dans les 8 années qui suivront, 10 autres boutiques ouvriront à travers le monde. **La Pâtisserie des Rêves, 93 rue du Bac. 75007 Paris. Tel : 01 42 84 00 82**



Jean COUSSAU

Cela fait plus de 115 ans, maintenant, que cette ancienne épicerie-auberge, dressée sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, appartient à la famille. Mais ce sont Bernard et Jeanne Coussau, les parents de Jean, qui ont transformé l'auberge familiale en un véritable hôtel-restaurant de luxe. Né à cinq kilomètres seulement de Magescq, Jean Coussau n'a donc pas échappé à son destin. Bien décidé à poursuivre la tradition familiale, et après une dizaine d'années de pérégrinations culinaires à travers la France et l'Europe, ce grand chasseur devant l'éternel décide donc, tout naturellement, de reprendre, avec son épouse et son frère Jacques, ce temple de la gastronomie landaise qui détient deux étoiles au guide Michelin depuis plus de 45 ans.

*Le Relais de la Poste***. 24 avenue de Marenne. 40140 Magescq. Tel : 05 58 47 70 25



Hélène DARROZE

Actuellement membre du jury de Top Chef sur M6, Hélène Darroze fait partie de ces grandes familles de restaurateurs de province desquelles il est difficile de se soustraire tant le poids de la tradition et des responsabilités est important. Née à Mont-de-Marsan, elle est la petite dernière d'une longue lignée de cuisiniers, son arrière-grand-père ayant ouvert «Le Relais» à Villeneuve-de-Marsan en 1895, qu'elle reprend, contre toute attente, un siècle plus tard, en 1995, à la place de son frère Marc à qui était destiné le restaurant familial mais qui a préféré devenir producteur d'Armagnac. Désireuse de travailler dans l'hôtellerie, Hélène Darroze effectue une Prépa HEC et prépare un diplôme de Sup de Co Bordeaux, avant de partir, durant trois ans, au Louis XV à Monaco comme commis de cuisine, puis comme responsable administrative. Chef triplement étoilé du lieu, Alain Ducasse, Landais comme elle, la teste alors en cuisine et finit par la convaincre qu'elle est faite pour ça. Elue «Grand de demain», en 1996, par le guide Gault&Millau, elle décide trois ans plus tard de vendre l'affaire familiale pour ouvrir son propre restaurant à Paris. Après avoir décroché deux étoiles au Guide Michelin en 2003, elle débarque à Londres cinq ans plus tard, pour diriger les cuisines du Connaught, où elle décroche une première étoile en 2009, suivie d'une seconde en 2011. *Restaurant Hélène Darroze*. 4 rue d'Assas. 75006 Paris. Tel : 01 42 22 00 11



Bruno DOUCET

Tourangeau d'origine, Bruno Doucet a appris le métier auprès de grands cuisiniers comme Charles Barrier à Tours, Jean-Pierre Vigato (Apicius) ou Pierre Gagnaire à Paris, avant de racheter, en 2004, «La Régallade», le bistro mythique d'Yves Camdeborde. Adeptes d'une cuisine gourmande largement inspirée par les produits du Sud-Ouest, cet inconditionnel de gibier – il est né dans une famille de chasseurs et chasse, lui-même, en saison – a ouvert depuis deux nouvelles Régallades (Saint-Honoré et Conservatoire). *La Régallade*. 49 avenue Jean Moulin. 75014 Paris. Tel : 01 45 45 68 58



Julien DUBOUÉ

De Magescq (Landes) à Paris, en passant par New-York, Julien Duboué a écumé les plus belles brigades (Coussau, Dutournier, Legendre, Boulud, Westerman) avant d'ouvrir son premier restaurant parisien (Afaria, 2007), puis dans les Landes (2010). Ancien joueur de rugby de Peyrehorade, il a fait de son tout dernier établissement, A Noste («Chez nous», 2014) un monument de la cuisine du Sud-Ouest à Paris. Un triple espace de restauration (taloak-sandwiches basques- et tapas à partager sur tables d'hôtes au rez-de-chaussée, restaurant gastronomique à l'étage) qui fait, depuis, un énorme carton dans la capitale. *A Noste*. 6 bis rue du 4 Septembre. 75002 Paris. Tel : 01 47 03 91 91



Alain DUTOURNIER

« *Enfant des gaves et de l'Adour, j'ai appris dès mon plus jeune âge à respecter et à apprécier l'authenticité des produits. Les Pyrénées, l'océan et les forêts landaises m'ont donné cette passion de "cueilleur de goût vrai" et la vocation de cuisinier* ». En s'exprimant de la sorte, on comprend mieux

le regard qu'Alain Dutournier porte sur sa terre natale, sa culture et sa cuisine. Aficionado des corridas et inconditionnel des fêtes de Dax, ce Landais pur et dur est né dans l'auberge familiale de Cagnotte, quelque part entre Dax et Peyrehorade, aux confins de la Chalosse et du pays d'Orthe. Inspiré par la cuisine de sa mère et de sa grand-mère, le jeune Alain a participé dès son plus jeune âge à la vie de l'auberge, maniant la farine comme d'autres la pâte à modeler. C'est pourquoi cet inconditionnel de cuisine n'a pas eu beaucoup à réfléchir quand il s'est penché sur son avenir. Après une formation hôtelière à Toulouse, suivie de trois années passées à sillonner le sud de la France et Monaco, mais aussi le reste du monde (Asie, Moyen-Orient...) à la découverte de nouvelles saveurs, Alain Dutournier décide d'ouvrir, en 1973, son premier restaurant à Paris avec la ferme intention d'interpréter la cuisine de son Sud-Ouest natal à sa façon. Ce sera le Trou Gascon qui décrochera une première étoile au guide Michelin en 1977, puis une seconde en 1982, ainsi qu'une superbe note de 18/20 au Gault & Millau. Passionné de vin, le jeune cuisinier landais ouvre en 1980 les Caves Marly, lieu de conseil, de vente et de négoce de vins et spiritueux, puis, six ans plus tard, le Carré des Feuillants, entre place Vendôme et Tuileries. Fort de deux nouvelles étoiles au guide Michelin, il devient l'animateur d'une rubrique culinaire sur Canal+ en 1994 aux côtés de Jean-Luc Delarue. Après avoir lancé en 2003 un troisième restaurant, Pinxo, lieu de partage gourmand et de convivialité, Alain Dutournier est admis en 2005 aux Grandes Tables du Monde, avant de devenir membre de l'Académie de la viande, puis co-fondateur du Collège Culinaire de France, en 2011. **Le Carré des Feuillants. 14 rue de Castiglione. 75001 Paris. Tel : 01 42 86 82 82**



Michel GUÉRARD

A 83 ans, Michel Guérard garde, plus que jamais, intacte sa passion pour la cuisine. Véritable monument de notre gastronomie, il demeure ainsi, aux côtés de son ami Alain Senderens, l'un des deux pères fondateurs de la Nouvelle Cuisine, théorisée au début des années 1970 par Henri Gault et Christian Millau. Deux ans avant d'être sacré Meilleur Ouvrier de France pâtissier, l'homme commence sa carrière comme chef pâtissier du Crillon, en 1956, puis devient le second de Jean Delaveyne, le chef du célèbre Camélia, à Bougival (78). En créant en 1965 Le Pot-au-Feu à Asnières (92), il révolutionne le métier et invente cette « Nouvelle Cuisine » qui préfigure ce que sera la cuisine minceur qu'il défendra pendant tout le reste de sa carrière. Notamment aux Prés d'Eugénie, dans la station thermale d'Eugénie-les-Bains (Landes) où il s'installe en 1974 avant de décrocher une troisième étoile au guide Michelin. **Les Prés d'Eugénie***. 40320 Eugénie-les-Bains. Tel : 05 58 05 06 41**



Alberto HERRÁIZ

Construite autour de tapas ultra-contemporaines et de riz moelleux et croustillants, la cuisine ibérique d'Alberto Herráiz lui ressemble : enlevée, alerte, tonique et d'une grande modernité, en phase avec son temps, mais qui ne renie en rien, pour autant, les racines de son enfance passée dans le restaurant familial, à Cuenca, en Castille-Mancha. Arrivé en France il y a plus de vingt ans, Alberto Herráiz est devenu, en 2009, le premier chef espagnol à décrocher une étoile Michelin en France. **Fogón. 45 quai des Grands Augustins. 75006 Paris. Tel : 01 43 54 31 33**



Philippe LAGRAULA

Pur Landais d'origine, Philippe Lagrula a été formé au lycée Hôtelier de Biarritz, puis à l'Institut Paul Bocuse à Ecully, avant de rejoindre quelques grandes maisons étoilées, comme celles de Michel Troisgros à Roanne (42), de Michel Bras à Laguiole (11) ou de Nicolas Le Bec à Lyon (69). A 24 ans, le jeune cuisinier décide de retourner au pays en s'installant à Dax où il y ouvre, en 2003, Une Cuisine en Ville. A peine quinze mois plus tard, le guide Michelin lui offre sa première étoile, faisant de lui le plus jeune Chef étoilé de France. Après une tentative avortée sur les bords de Seine, Philippe Lagrula retourne en 2012 dans le Sud-Ouest, pour ouvrir une nouvelle « Cuisine en Ville », mais cette fois-ci à Bordeaux. Dans un esprit Bistro contemporain, l'homme y réalise une cuisine dans l'air du temps et décomplexée, bouleversant les codes habituels de la restauration bordelaise. Ici, les traditionnelles entrecôtes marchand de vin, magrets grillés aux cèpes et autres lamproies à la bordelaise, ont laissé place au merlan de ligne aux petits pois, framboises acidulées et pâte de citron, ou au poulpe de Saint-Jean-de-Luz grillé et sa sauce anticuchera. Dans un décor épuré où l'on prend place autour de tables Alki du Pays Basque, Philippe Lagrula mêle les produits de ses Landes natales, comme le bœuf de Chalosse de Cathy Aimé, les pintades d'Arnaud Tauzin ou les asperges blanches des sables des Landes, aux herbes, piments et autres agrumes en provenance directe des Andes péruviennes d'où est originaire son épouse avec qui il a ouvert, avec bonheur, le Miraflores spécialisé notamment dans les ceviche. *Une Cuisine en ville. 77, rue du Palais Galien. Tel : 05 56 44 70 93*



Stéphane MACK

Chef exécutif pendant dix ans de Michel Guérard aux Prés d'Eugénie, à Eugénie-les-Bains (40), Stéphane Mack est le chef formateur de l'Ecole de Cuisine de Santé de l'Institut Michel Guérard depuis son ouverture il y a trois ans. Un enseignement dispensé aux particuliers comme aux professionnels de la restauration, et qui privilégie les recettes de cuisine traditionnelle, ce que Michel Guérard appelle « la cuisine nostalgique » que les Français adorent, mais qui sont, ici, retravaillées en réduisant au maximum les sucres et les corps gras. Sans jamais rien sacrifier en termes de goût et de plaisir. Grâce à des techniques appropriées, Stéphane Mack confectionne ces plats cultes de notre gastronomie, en réduisant de 5 à 6 fois la charge calorique par rapport aux recettes d'origine, comme par exemple pour la sauce béarnaise, la mayonnaise, la vinaigrette, le cassoulet, le hachis Parmentier, le magret de canard rôti ou encore le Paris-Brest. Egalement consultant pour les restaurants de la Chaîne Thermale du Soleil, ce cuisinier picard a travaillé dans de nombreuses maisons avant de s'installer dans les Landes en 2003, et aussi au Vivarois, à Paris où il fût pendant six ans le second puis le chef du grand Claude Peyrot, et encore au Royal Monceau, à Paris, à l'Imaginaire, à Terrasson (24) ou au Saint-James, à Bouillac (33). *Ecole de Cuisine de Santé de l'Institut Michel Guérard. Place de l'Impératrice. 40320 Eugénie-les-Bains. Tel : 05 58 05 06 41*



Régis MARCON

Issu d'une famille nombreuse de paysans contrainte d'abandonner la terre pour reprendre le café du village avec aux commandes sa maman « Marie-Louise », Régis Marcon tentera le monitorat de ski avant de se décider en 1979 à reprendre l'hôtel-restaurant familial de Saint-Bonnet-le Froid (43), entre pays du Velay et du Vivarais. Commence alors une ascension fulgurante, avec des titres et récompenses en pagaille (Prix Taittinger, Prix Brillat-Savarin, Bocuse d'Or en 1995, Cuisinier de l'Année au GaultMillau en 2000, Chef de l'Année en 2001 et 3^e étoile Michelin en 2005). Trois ans après la consécration suprême par le guide rouge, Régis Marcon, secondé par son fils Jacques, transforment leur Auberge des Cimes et déménagent alors leur navire amiral à peine plus loin, sur la colline où les deux hommes perpétuent la tradition d'une cuisine ancrée dans la nature et l'environnement local. Avec pour produits phares, les champignons de toutes sortes, véritables signatures de la maison, mais aussi les châtaignes, la lentille verte du Puy, le bœuf de Mezenc ou l'agneau du Velay. **Le Restaurant Régis et Jacques Marcon. Larsiallas. 43290 Saint-Bonnet-le-Froid. Tel : 04 71 59 93 72**



François PASTEAU

Dans son restaurant proche du Bon Marché, à Paris, François Pasteau est un chef pas comme les autres. Cuisinier responsable avant l'heure, il œuvre au quotidien pour limiter le gaspillage alimentaire et réduire l'empreinte carbone de nos assiettes qui seraient à l'origine de 27 % des émissions de gaz à effet de serre. Engagé auprès de deux organisations qui luttent contre le gaspillage alimentaire, « Sea web Europe » et « Bon pour le Climat » – une association, dont il est le président depuis l'an dernier et qui rassemble des restaurateurs, des hôteliers et des consommateurs qui s'engagent pour diffuser cette nouvelle façon de cuisiner et de manger – son objectif premier est de sensibiliser ses confrères restaurateurs et les particuliers sur les questions environnementales, mais aussi le recyclage des bio-déchets. Eco-citoyen jusque dans sa cuisine, François Pasteau a d'abord exercé son métier aux Etats-Unis, avant d'ouvrir, en 1995, l'Epi Dupin, dans le 6^e arrondissement. Dans ce bistro atypique, cet ancien élève de l'école Ferrandi propose, sur un menu à l'ardoise, une cuisine de marché à base de produits respectueux de l'environnement et locavores pour la majorité d'entre eux. Essentiellement des végétaux, mais aussi des poissons sauvages plutôt que d'élevage, issus de la pêche durable et obligatoirement de saison. Fontaine à eau filtrée à disposition des clients, recyclage des bouchons lièges des bouteilles de vin ou encore tri avec trois poubelles différentes dans les cuisines : tout, ici, est mis en œuvre pour lutter contre la consommation à outrance et le dérèglement climatique. Il y a quatre ans François Pasteau a créé une seconde adresse, l'Epi Malin, qui propose un service traiteur. **L'Epi Dupin. 11 rue Dupin. 75006 Paris. Tel : 01 42 22 64 56**



Jean-François PIÈGE

Chanteur de la technicité et pape de la rigueur absolue en cuisine, Jean-François Piège débute sa formation chez Michel Rochedy à Saint Tropez (83) et Courchevel (73), puis chez Bruno Cirino au château d'Eze (06), avant de monter à Paris, en 1989, au Crillon, sous les ordres de Christian Constant, chef des Ambassadeurs. Il fait alors partie de la génération Fréchon-Camdeborde-Jeannin qui explosera dans les années 1990. Après trois ans passés au Louis XV, ce natif de Valence fait l'ouverture du restaurant d'Alain Ducasse à Paris, puis suit ce dernier au Plaza Athénée en 2000. Parti pour prendre les rênes du Crillon en 2004, Jean-François Piège y revisite les grands classiques de notre patrimoine culinaire, avant de rejoindre Thoumieux, cinq ans plus tard. Aménagé au-dessus de la brasserie, son restaurant gastronomique de vingt couverts sera récompensé par une deuxième étoile en 2011. Après avoir ouvert Clover, il y a deux ans, l'homme quitte Thierry Costes et ouvre, en décembre dernier, le Grand Restaurant, où ses créations Signature et ses Mijotés Modernes sont servis au milieu d'un décor de marbre et de bois, surplombé par une vaste verrière des plus graphiques. **Le Grand Restaurant. 7 rue d'Aguesseau. 75008 Paris. Tel : 01 53 05 00 00**



Michel PORTOS

Après une enfance heureuse passée dans un HLM des quartiers nord de Marseille, puis dans le quartier des Italiens de la Belle de Mai, ce fils de comptable décide, pourtant, en 1985, de partir loin de la Canebière pour exercer le métier de cuisinier. Dans le Bordelais, comme chef-cuisinier du club-house des Girondins de Bordeaux, époque Claude Bez – un comble, à l'époque, pour ce supporter inconditionnel de l'OM – puis à Toulouse, comme second De Michel Toulousy, 2** aux Jardins de l'Opéra, avant de rejoindre Pierre et Michel Troisgros pendant quatre ans. En 1997, il ouvre Côté Théâtre, à Perpignan : un restaurant pas plus grand qu'un mouchoir de poche d'à peine six tables. Très vite, le chef se fait remarquer par le Gault&Millau puis par le guide Michelin qui lui octroie sa première étoile en 2001. Mais, sans perspective de développement dans un lieu aussi exigu, l'homme rejoint l'année suivante le Saint-James à Bouillac (33). Pendant dix ans, il offrira aux Bordelais une cuisine incisive, précise et pleine d'intelligence, dans laquelle le travail du goût sera au centre de tout, récompensé, en 2009, par une deuxième étoile au guide Michelin, puis, deux ans plus tard, par un titre de Cuisinier de l'Année décerné par le Gault&Millau. Mais à bientôt 50 ans, le désir de redevenir son propre patron, d'abandonner la course aux étoiles et de retourner à la maison, est plus fort que tout. Depuis septembre 2012, Michel Portos est donc de retour à Marseille avec le « Malthazar », une brasserie populaire où l'on se régale de ravioles de brousse ou d'une Gardianne de taureau au vin rouge, puis, depuis l'an dernier, sur le Vieux-Port, avec le « Poulpe » dans lequel Michel Portos a décidé d'aller encore plus loin dans la cuisine durable et locavore. *Le Malthazar. 19 rue Fortia. 13001 Marseille. Tel : 04 91 33 42 46. Le Poulpe. 84 Quai du Port. 13002 Marseille. Tel : 04 95 09 15 91.*



Emmanuel RENAUT

C'est à la faveur d'un service militaire effectué dans un bataillon de chasseurs alpins, qu'Emmanuel Renaut a découvert la beauté de la montagne et choisi de quitter définitivement sa région parisienne natale pour venir s'installer en Haute-Savoie. Initialement formé par Christian Constant, au Crillon, où il apprendra le métier aux côtés d'Yves Camdeborde et d'Eric Frechon avec qui il se liera d'amitié, le jeune cuisinier n'hésite donc pas longtemps lorsque Marc Veyrat lui propose, en 1990, de le rejoindre pour le seconder à l'Eridan, sur les bords du lac d'Annecy. Il y restera sept ans, entrecoupés de quelques mois passés aux côtés d'Yves Thuriès, à Cordes-sur-Ciel (81). Sept grandes années qui ont forgé son caractère et pesé sur sa cuisine d'altitude pour toujours. Après un bref passage à Londres au Claridge, Emmanuel retourne vers sa nouvelle région d'adoption, pour ouvrir, en 1998 à Megève, son propre restaurant, le Flocons de Sel. Consacré par une première étoile en 2001 et un titre de Meilleur Ouvrier de France trois ans plus tard, l'homme décroche une deuxième étoile en 2007, juste avant de déménager un peu plus haut dans la montagne, quittant alors le cœur du village, pour ouvrir l'année suivante une nouvelle maison, plus spacieuse et plus en phase avec la nature environnante qui lui fournit ses produits préférés, comme les poissons des lacs, le Beaufort, les champignons, le genièvre, les plantes, racines et autres fleurs des alpages voisins. Une cuisine tout à la fois technique et lisible, précise et sensible, récompensée en 2012 par une troisième étoile. *Flocons de Sel. 1775 route de Leutaz. 74120 Megève. Tel : 04 50 21 49 99*



Michel TRAMA

Ancien étudiant en Arts Déco, Michel Trama est un pur autodidacte. Après s'être exercé au métier de plongeur sous-marin au Club Med, il devient cuisinier du jour au lendemain, en remplaçant au pied levé le chef défaillant de son premier bistrot qu'il venait d'ouvrir en 1974, dans le quartier latin, à Paris. Quatre ans plus tard, celui qui fût désigné comme un des « enfants de Gault&Millau » descend dans le Sud-Ouest pour ouvrir, dans le petit village de Puymirol (47), une maison qui obtiendra, en 2004, le graal suprême de la troisième étoile, grâce à une cuisine créative à l'image des fameuses Cristallines. *L'Aubergade**. 52 rue Royale. 47270 Puymirol. Tel : 05 53 95 31 46*

Le concours

ET SI L'ON CRÉAIT LE NOUVEAU PLAT POPULAIRE AUTOUR DU CANARD ?

Un grand concours culinaire « **Ma recette de canard chez un grand chef** » a été lancé pendant l'été auprès du grand public. Destiné aux cuisiniers amateurs, ce concours sera jugé lors de la manifestation par un jury qui associera les professionnels de la filière, des chefs et des critiques gastronomiques. Avec, à la clef, des prix pour découvrir les Landes : séjours touristiques offerts, stages de cuisine et dîners gastronomiques chez des chefs landais !

A l'issue d'une présélection sur dossiers, les 5 recettes retenues seront confiées à 5 grands chefs qui cuisineront, dans leurs restaurants respectifs, les plats créés par les amateurs.

Le vainqueur verra sa recette inscrite à la carte du restaurant tenu par le chef avec qui il a formé le duo : le plat gagnant sera alors proposé à la clientèle pendant 1 mois !



La recette

Le canard déchaîné... par Michel Guérard

Les 2 cuisses du canard sont détachées du palmipède, salées 12 heures et « confites » sous vide 3 heures à 96 °C, dans un mélange $\frac{1}{4}$ graisse de canard, $\frac{3}{4}$ fond blanc.

À la présentation, elles sont généreusement saupoudrées de chapelure d'oignon séché, puis dorées à la salamandre.

Le coffre, portant les 2 magrets, est rôti doucement en cocotte sur un lit d'oignons émincés jusqu'à la cuisson dite « rosée ».

La peau dont on l'a débarrassé avant la cuisson est traitée en mode « laqué ». Le canard est ainsi présenté (cuisses et magrets) sur son lit d'oignons caramélisés.

Cette première version paysanne populaire et néanmoins succulente se suffit largement à elle-même.

«UN DRÔLE dE caNaRd LaQUÉ à L'oRaNGE»*

À ce stade de préparation, cette recette peut se singulariser quelque peu et revêtir un caractère exotique, qui lui convient d'ailleurs fort bien, en l'accompagnant d'une sauce réalisée à base d'agrumes et composée de jus d'orange réduit, de lait de coco, de gingembre, de citronnelle et de galanga dans lesquels on laisse infuser des rondelles de kumquat, de



©Dpt40

calamondin, de feuilles de combava et de tilleul... le tout lié d'un peu de graisse de canard.

*Cette recette, nous la réalisons quelquefois chez nous, favorisés que nous sommes par la proximité immédiate de serres d'agrumes divers (dont les nôtres) que nous cueillons au fur et à mesure de nos besoins – une originale tradition eugénoise née voilà bientôt un demi-siècle !

Ils sont Toqués de Canard !

Les partenaires de l'événement



Le Département des Landes



L'association Qualité Landes



L'association Label Foie gras des Landes



Bienvenue à la Ferme



La Maison du Palmipède



Le PALSO



Le CIFO



La Chambre d'Agriculture des Landes



FDSEA et JA



MODEF et FDJA



Les Vignerons landais Tursan Chalosse



La Fédération de la Boulangerie Landaise



La Chambre de Commerce et d'Industrie des Landes



La Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Landes



L'école française de gastronomie Ferrandi-Paris



Le Comité départemental du Tourisme des Landes



Le journal Sud Ouest



Le journal Le Parisien



Informations pratiques

Toqués de Canard

Samedi 24 septembre 2016

De 10 h à 18 h

Entrée gratuite

Pass gourmand : 10 €

Les jardins du Palais-Royal

Accès par la Place Colette

2 place Colette 75001 Paris

Accès par la Place Colette

Métro

Lignes 1 et 7 > Station : Palais Royal – Musée du Louvre
Lignes 7 et 14 > Station : Pyramides

RER A, B et D > station : Châtelet – Les Halles

Bus

Lignes 21, 69, 72, et 81 > Arrêt : Palais Royal – Musée du Louvre
Lignes 21, 27, 81 et 95 > Arrêt : Pyramides
Ligne 39 > Arrêt : Sainte-Anne – Petits Champs
Ligne 29 > Arrêt : Bibliothèque Nationale
Ligne 48 > Arrêt : Coquillière

Vélib'

Station n° 1015 – 2 place André Malraux
Station n° 1013 – 186 rue Saint Honoré
Station n° 1023 – 165 rue Saint Honoré
Station n° 1026 – Place du Lieutenant Henri Karcher
Station n° 2006 – 2 rue d'Aboukir
Station n° 2007 – 1 rue Chabanais

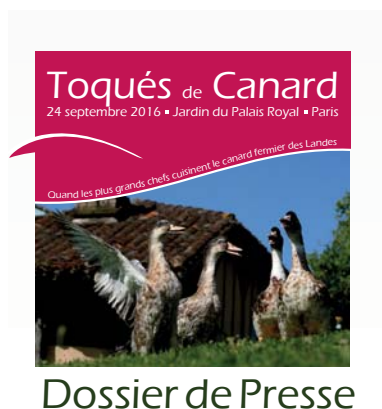
Autolib'

4 rue Croix des Petits Champs 75001 Paris
7 rue du Colonel Driant 75001 Paris
12 et 15 rue des Pyramides 75001 Paris

Parkings

Indigo Croix des Petits Champs- 14 rue des Croix des Petits Champs 75001 Paris
Saemes Pyramides - 15 rue de Pyramides 75001 Paris





Presse Département des Landes

Dominique Racle

dominiqueracle@agencedrc.com

Tél. : 06 68 60 04 26

Patricia Lopez

patricialopez@agencedrc.com

Mathilde Charon-Burnel

presse@landes.fr

Presse Professionnelle et Digitale

Sopexa France- Gwenaëlle Sautereau

gwenaëlle.sautereau@sopexa.com

Tél. : 06 03 44 86 81

Production

Art Vision System, Scénographie et Production, Michelle Lassus et Nathalie Nogret

prod@artvisionsystem.com

Agence Mediacook, Rédaction et conception, Philippe Boé

philboe@wanadoo.fr

Toqués de Canard - Dossier de Presse - Date de publication : Août 2016

Conseil départemental des Landes, 23 rue Victor Hugo 40000 Mont-de-Marsan Téléphone 05 58 05 40 40 landes.fr

Crédits photographiques

Photographie du Palais-Royal : © «Rose garden at the Palais Royal, Paris» by Aryeh Alex, licensed underCC BY 2.0]

Photographies des recettes, portraits de chefs et canards en studio ©Pierre-Emmanuel Rastoin et extraites du livre « Canard Exquis » de Philippe Boé (Ed. Menu Fretin)

Photographies de M. Michel Guérard et Mme Hélène Darroze à Eugénie-les-Bains, ©Dpt40/L.Niedzwiecki

Photographie Alberto Herraiz ©Pierre-Emmanuel Rastoin - Photographie Jean-François Piège ©Stéphane de Bourgies / Flammarion - Photographie Régis ©Marcon Philippe

Barret- Photographie Stéphane Mack ©Corentin Mossière - Photographie Julien Boué ©Guillaume Czerw - Photographie Philippe Lagrula ©Philippe Taris - Photographie Bruno

Doucet ©Charlotte Lascève - Photographie Yannick Alleno ©Frédéric Lucano - Photographie Jean Coussau ©DR - Photographie Michel Portos ©Hervé Lefebvre / Twin